


# PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE

Du 20 au 24/01

JOUR DE LA SEMAINE	Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs			
	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Surimi mayonnaise	Spaghetti boulettes	Tomme blanche	Fromage blanc
MARDI	Concombre	Poulet Gratin choux-fleurs/pommes de terre	Camembert	Mousse au chocolat
MERCREDI				
JEUDI	Carottes râpées	Kebab Potatoes	Yaourt 	Beignet pommes
VENDREDI	Salade strasbourgeoise	Poisson Semoule Ratatouille	Fromage emballé	Fruits
<b>Quelques infos</b>	<p>Loi EGALIM Au moins 60% de produits durables et de qualité dont 20% de bio, 1 menu végétarien par semaine obligatoire depuis 2019 Interdiction du plastique jetable depuis 2020 Lutte contre le gaspillage obligatoire depuis 2020</p>	<p>GERMCMN loi de 1999 lutte contre le surpoids et l'obésité Sur 4 semaines de menus consécutifs 10 légumes verts mini, 10 féculents maxi, Limiter le sucre et le gras 4 fritures maxi su 20 repas (frites, panure etc) 3 pâtisseries maxi sur 20 repas, Voir sur le site du collège - restauration</p>	<p>Modification possible selon livraison ou imprévu</p>	

AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
COMMERCE EQUITABLE  
INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE





PECHE DURABLE  
APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE  
SPECIALITE TRADITIONNELLE GARANTIE





LABEL ROUGE  
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE








VEGETARIEN  
REGION ULTRAPERIPHERIQUE




PRODUIT FERMIER  
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

# PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 27 au 31/01

Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs				
JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Radis/beurre	Cannelloni sauce tomate	Petits suisses	Compote
MARDI	Salade marco-polo	Saucisse Lentilles	Brie	Yaourt à boire
MERCREDI				
JEUDI	Nems	Porc au caramel Riz cantonnais	Yaourt	Flan coco
VENDREDI	Céleri rave	Escalope à la crème Haricots verts	Fromage er 	Fruits
<b>Quelques infos</b>	<p>Loi EGALIM Au moins 60% de produits durables et de qualité dont 20% de bio, 1 menu végétarien par semaine obligatoire depuis 2019 Interdiction du plastique jetable depuis 2020 Lutte contre le gaspillage obligatoire depuis 2020</p>	<p>GERMCMN loi de 1999 lutte contre le surpoids et l'obésité Sur 4 semaines de menus consécutifs 10 légumes verts mini, 10 féculents maxi, Limiter le sucre et le gras 4 fritures maxi su 20 repas (frites, panure etc) 3 pâtisseries maxi sur 20 repas, Voir sur le site du collège - restauration</p>	<p>Modification possible selon livraison ou imprévu</p>	

# PLANNING DES MENUS DE LA SEMAINE Du 03 au 07/02

Les menus sont donnés à titre indicatif, Ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement ou autres motifs				
JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
LUNDI	Rillettes	Poisson Riz Poireaux/carottes	Emmental	Fromage frais vanille
MARDI	Carottes râpées	Pizza raclette Salade	Petits suisses	Crème yabon

JOUR DE LA SEMAINE	Entrée	Plats	Fromage	Dessert
MERCREDI				
JEUDI	Assiette de charcuterie	Lasagnes bolognaise Salade	Fromage italien	Tiramisu
VENDREDI	Crêpe au fromage	Paupiette de dinde Petits pois	Fromage emballé	Fruits